



NV70*77 Serisi
NV66*77 Serisi

Ankastre Fırın

kullanıcı el kitabı

AEEE Yönetmeliğine uygundur

imkanları hayal edin

Bu Samsung ürününü satın aldığınız için teşekkür ederiz.

SAMSUNG

İçindekiler

FIRIN KONTROLLERİ

12

12 Fırın kontrolleri

AKSESUARLAR

12

12 Aksesuarlar

ILK TEMİZLEME

14

14 İlk temizleme

FIRININ KULLANIMI

14

- 14 Boşluğun kullanımı
- 15 Pişirme fonksiyonunu ayarlayın
- 15 Sıcaklığı ayarlayın
- 15 İkili modun kullanımı
- 15 Kullanışlı ikili mod
- 15 Kullanışlı otomatik hızlı ön ısıtma

ZAMAN AYARI

16

- 16 Zamanı ayarlayın
- 16 Pişirme zamanlayıcısını ayarlayın
- 16 Bitiş zamanlayıcısını ayarlayın
- 17 Gecikmeli başlatmayı ayarlayın
- 17 Mutfak zamanlayıcısını ayarlayın

DIĞER AYARLAR

17

- 17 Sesli sinyal
- 17 Fırın lambası
- 17 Çocuk kilidi
- 17 Kapanma

Türkçe - 2

PIŞIRME FONKSİYONU

18

18 Pişirme fonksiyonu

OTOMATİK PIŞIRME

19

20 Tekli modda otomatik pişirme programları
22 Üst modda otomatik pişirme programları
22 Alt modda otomatik pişirme programları
23 İkili modda otomatik pişirme programları

PIŞIRME KILAVUZU

24

24 Geniş ızgara
24 Eco ızgara
25 Geleneksel
26 Alt Isıtma + Isı yayımı
26 Isı yayımı
27 Üstten Isıtma + Isı yayımı
27 İkili mod
28 Test kapları

TEMİZLİK VE BAKIM

29

29 Buharla temizleme (modele göre değişir)
29 Katalitik emaye yüzey (modele göre değişir)
29 Elle temizleme
30 Su toplayıcının temizlenmesi
30 Yan rayların çıkarılması (modele göre değişir)
30 Tavanın temizlenmesi (modele göre değişir)
31 Sorun giderme
31 Bilgi kodları

TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

32

32 Tüketicinin seçimli hakları

bu kılavuzu kullanmak

Bir SAMSUNG Ankastre Fırın satın aldığınız için teşekkür ederiz.

Bu kullanım kılavuzu, güvenlik ile ilgili önemli bilgiler ve cihazınızın çalıştırılması ve bakımında size yardımcı olacak talimatlar içermektedir.

Lütfen fırınınızı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve ileride başvurmak için kılavuzu saklayın.

Bu Kullanım Kılavuzunun metninde aşağıdaki semboller kullanılmıştır:



UYARI ve İKAZ



Önemli



Not

güvenlik talimatları

Bu fırının kurulumu lisanslı bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Kurulumu yapacak kişi, cihazı elektrik şebekesine bağlarken ilgili güvenlik önerilerini dikkate almalıdır.

UYARI

Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili gözetim veya talimat verilmedikçe düşük fiziksel, duymasal ve zihinsel yeteneklere sahip veya deneyim ve bilgiye sahip olmayan kişilerin (çocuklar dahil) kullanımı için uygun değildir.

Cihazla oynamamalarını sağlamak için çocuklar denetlenmelidir.

Güç kablosu kusurlu ise, üreticiden veya servis temsilcisinden tedarik edilebilecek uygun bir kablo veya tertibat ile değiştirilmelidir. (Sadece sabit tesisat tipi model)

Güç kablosu hasar görürse, bir tehlike gerçekleşmesini önlemek için üretici veya servis temsilcisi tarafından veya benzer şekilde ehliyetli kişiler tarafından değiştirilmelidir. (sadece elektrik kablolu model)

Cihaz, kurulumdan sonra cihazın besleme bağlantısının kesilmesine olanak sunuyor olmalıdır. Bağlantı kesme, prizin erişilebilir durumda olmasıyla veya kablo bağlantısı kurallarına göre sabit bir hattaki bir anahtara bağlanmasıyla sağlanabilir.

Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir.

⚠ UYARI: Erişilebilir parçalar, kullanım sırasında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

Bu cihazın buharlı temizleme veya kendi kendini temizleme işlevi varsa, söz konusu temizlik işleminden önce aşırı döküntüler giderilmeli ve işlem sırasında cihazın içinde mutfak gereci bırakılmamalıdır. (yalnızca temizlik işlevli model)

Bu cihazın kendi kendini temizleme işlevi varsa, yüzeyler normalden daha fazla ısınabilir ve çocuklar uzak tutulmalıdır. (yalnızca temizlik işlevli model)

Yalnızca bu fırın için önerilen sıcaklık probunu kullanın. (sadece sıcaklık sensörlü model)

Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

⚠ UYARI: Elektrik çarpma ihtimalini önlemek için lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

Camın kırılmasıyla sonuçlanabilecek yüzey zedelenmesine neden olabileceğinden fırın kapak camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın.

⚠ UYARI: Kullanım sırasında, cihaz ve erişilebilir parçaları ısınır. Isınan parçalara dokunmamaya dikkat edilmelidir. Sürekli gözetim altında değilse, 8 yaşından küçük çocuklar fırından uzak tutulmalıdır.

Bu cihaz, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasıyla ilgili gözetim veya talimat almaları ve ilgili tehlikeleri anlamaları kaydıyla, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel becerileri düşük ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, yanlarında yetişkin olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Cihaz çalışırken erişilebilen yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.

Cihaz çalışırken kapak veya dış yüzey ısınabilir.

Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.

Cihazlar harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kontrol sistemi aracılığıyla çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

Büyük hacimli yiyecekleri pişirirken ağırlığı desteklemek için lütfen pliye demirden shaft yan parçasını arka tarafa yerleştirin.
(Modele göre değişir)



⚠ DİKKAT

Eğer fırın taşıma esnasında hasar görmüşse elektriğe bağlamayın.

Bu cihazın elektrik şebekesine yalnızca özel lisanslı bir elektrik teknisyeni tarafından bağlanmalıdır.

Cihazda bir arıza veya hasar oluşması halinde çalıştırmaya kalkışmayın.

Onarımlar yalnızca lisanslı bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Uygunsuz onarımlar siz ve başkaları için önemli riskler oluşturabilir. Fırınınızın onarılması gerekirse bir SAMSUNG Servis Merkezi ile veya bayinizle iletişime geçin.

Elektrik kutuplarının ve kablolarının fırına temas etmesine izin verilmemelidir.

Fırın elektrik şebekesine yalnızca onaylanmış bir devre kesici veya sigorta kullanılarak bağlanmalıdır. Asla çoklu fiş adaptörü veya uzatma kablosu kullanmayın.

Cihaz onanırken veya temizlenirken, elektriği kapatılmalıdır.

Fırının yakınındaki prizlere elektrikli cihazlar takarken dikkatli olun.

Bu cihazın buharla pişirme işlevi varsa, su kartuşu hasarlı durumdayken cihazı çalıştırmayın.
(Yalnızca buharlı pişirme işlevli model)

Kartuş çatlak veya kırıkta, cihazı kullanmayın ve en yakınınızdaki servis merkezine danışın.
(Yalnızca buharlı pişirme işlevli model)

Bu fırın sadece ev yemekleri pişirmek için tasarlanmıştır.

Kullanım esnasında fırının iç yüzeyleri ısınır ve yanıklara sebep olabilir. Isıtıcı elemanlara veya fırının iç yüzeylerine dokunmadan önce soğumalarını bekleyin.

Fırının içinde asla yanıcı maddeler saklamayın.

Cihaz uzun bir süre yüksek sıcaklıkta çalıştırılırsa fırının yüzeyleri ısınabilir.

Yemek pişirdiğiniz sırada fırın kapağını açarken dikkatli olun çünkü içerideki sıcak hava ve buhar hızla dışarı çıkabilir.

Alkol içeren yemekler pişirilirken, yüksek sıcaklıklardan ötürü alkol buharlaşabilir ve bu buhar fırının sıcak kısmıyla temas ederse alev alabilir.

Güvenliğiniz için, yüksek basınçlı sıvı temizleyiciler veya buharlı jet temizleyiciler kullanmayın.

Fırın kullanımda iken çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.

Pizza gibi donmuş gıdalar Büyük ızgara üzerinde pişirilmelidir. Fırın tepsisi kullanılması halinde aşırı sıcaklık değişimi sebebiyle deforme olabilir.

Fırın sıcakken taban kısmına su dökmeyin. Bu, emaye yüzeyin hasar görmesine sebep olabilir:

Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.

Fırın tabanı alüminyum folyo ile kaplamayın ve üzerine fırın tepsisi veya kalıbı yerleştirmeyin. Alüminyum folyo ısıyı bloke eder ve bu da emaye yüzeylerin hasar görmesine yol açarak pişirme performansını düşürebilir.

Meyve suları, emaye yüzeylerde silinmesi mümkün olmayan lekeler bırakır. Yüksek nem içerikli kekler pişirirken derin tavayı kullanın.

Fırında kullandığınız pişirme malzemelerini açık haldeki kapağın üzerine koymayın.

Cihazla oynamamaları için küçük çocuklara nezaret edilmelidir.

Kapağı açıp kapatırken, çocukları kapaktan uzak tutun çünkü kapağa çarpabilir ya da parmaklarını kıstırabilirler.

Kapağın üzerine yüklenmeyin, yaslanmayın ve ağır malzeme yerleştirmeyin.

Kapağı gereğinden fazla kuvvet uygulayarak açmayın.

⚠ UYARI: Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra bile cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesmeyin.

⚠ UYARI: Fırında pişirme işlemi devam ederken kapağı açık bırakmayın.

[FİŞ]

Ticari marka	SAMSUNG
Model	NV70*77 Serisi NV66*77 Serisi
Enerji verim sınıfı	A
Standart yükte ısıtma fonksiyonları için enerji tüketimi (Geleneksel cihazlar)	0.89 kWh
Standart yükte ısıtma fonksiyonları için enerji tüketimi (Fanlı hava dolaşimli cihazlar)	0.79 kWh
Kullanılabilir hacim	NV70*77 Serisi: 70 L NV66*77 Serisi: 66 L
Cihaz hacmi	Büyük
Standart yükte pişirme için gereken süre (Geleneksel cihazlar)	45 dk
Standart yükte pişirme için gereken süre (Fanlı hava dolaşimli cihazlar)	48 dk
Isıtma fonksiyonu çalışmadığı zaman güç tüketimi ve en düşük güç tüketim modunda stand-by kayıpları	0.95 W
En geniş pişirme ızgarası alanı	1180 cm ²

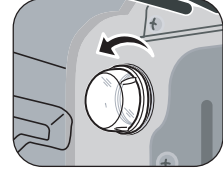
AMPUL DEĞİŞİMİ

⚠ Elektrik çarpması tehlikesi! Fırın ampullerinden herhangi birini değiştirmeden önce aşağıdaki işlemleri uygulayın:

- Fırını kapatın.
- Fırının elektrik şebekesi ile bağlantısını kesin.
- Fırın bölmesinin zeminine bir bez sererek fırın lambasını ve cam başlığı koruyun.
- Ampuller SAMSUNG Servis Merkezinden satın alınabilir.

Fırın Arka Işığı

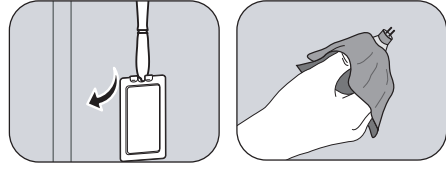
1.Başlığı saatin aksi yönde çevirerek çıkarın; ardından metal halkayı ve plaka halkayı çıkarın ve cam başlığı temizleyin. Gerekirse, ampulü 25 watt'lık, 300 °C ısıya dayanıklı bir fırın lambası ampulüyle değiştirin.



- 2.**Gerekirse cam başlığı, metal halkayı ve plaka halkayı temizleyin.
- 3.**Metal halkayı ve plaka halkayı cam başlığa yerleştirin.
- 4.**Cam başlığı, 1. adımda çıkardığınız yere geri takın ve sabitlemek için saat yönünde çevirin.

Fırın yan lambası (Modele göre değişir)

1. Cam kapağı çıkartmak için, alt ucunu tek elle tutun ve camla çerçeve arasına sofa bıçağı gibi düz ve keskin bir nesne sokun.



2. Kapağı ittirerek çıkarın.

3. Gerekirse, halojen lambayı 25-40 watt'lık, 300 °C ısıya dayanıklı bir halojen fırın ampülüyle değiştirin.

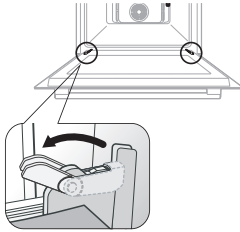
- İpucu:** Halojen lamba yüzeyinde parmak izi kalmaması için lambayı her zaman kuru bir bezle tutun. Bu işlem, lambayı değiştirirken hizmet ömrünü uzatır.

4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

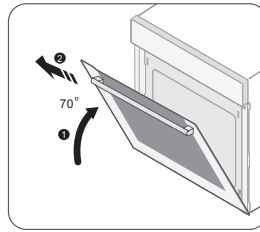
KAPAĞIN ÇIKARILMASI

Normal kullanım için fırın kapağı yerinden çıkarılmamalıdır; ancak gerekirse (örneğin temizlik için) şu talimatları uygulayın.

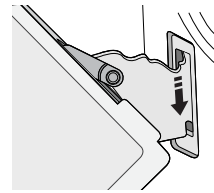
- ⚠ DİKKAT:** Fırın kapağı ağırdır.



1. Kapağı açın ve her iki menteşedeki kelepçeleri baş parmağınızla açın.



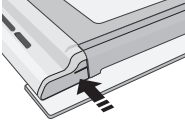
2. Kapağı yaklaşık 70° kapalı duruma getirin. Her iki elinizi kullanarak fırın kapağını orta seviyede yan taraflarından kavrayın ve menteşeler çıkarılana kadar yukarı doğru çekerek kaldırın.



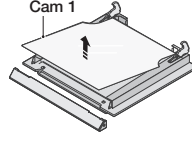
3. Temizlik işlemi tamamlandıktan sonra kapağı yerine geri takmak için 1. ve 2. adımları ters sırayla tekrarlayın. Menteşe üzerindeki kelepçe her iki tarafta da kapalı olmalıdır.

KAPAK CAMININ ÇIKARILMASI

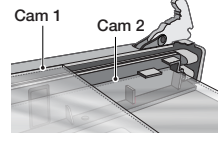
Fırın kapağı, bitişik yerleştirilmiş üç kat camla donatılmıştır. Bu camlar temizlenmek için çıkarılabilir.



1. Kapağın sol ve sağ yanlarındaki her iki düğmeye de basın.



2. Kapağı kaldırın ve cam 1 ve 2'yi kapaktan çıkarın.



3. Kapak camlarını temizledikten sonra, geri takmak için 1. ve 2. adımları ters sırayla tekrarlayın. Yukarıdaki resimle karşılaştırarak, cam 1 ve 2'nin doğru konumda olduğundan emin olun.



TAKMA: Kapak Camı, modelden modele 2 EA ilâ 4 EA arasında değişir.
İç cam 1'i takarken, yazılı kısmın alta gelmesini sağlayın.

OTOMATİK ENERJİ TASARRUFU FONKSİYONU

- Cihazın ayarlaması veya geçici durdurma durumuyla çalışması devam ederken, hiçbir fonksiyon seçmezseniz, fonksiyon iptal edilir ve 10 dakika sonra saat görüntülenir.
- Işık : Pişirme işlemi esnasında 'Oven light (Fırın Lambası)' düğmesine basarak Fırın lambasını kapatabilirsiniz. Enerji tasarrufu için, fırın lambası, pişirme programı başladıktan birkaç dakika sonra kapatılır.



BU ÜRÜNÜN DOĞRU ŞEKİLDE ATILMASI (ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK CİHAZLAR)

(Ayrı toplama sistemlerine sahip ülkeler içindir)

Ürünün, aksesuarların veya ilgili belgelerin üzerinde bulunan bu işaret, ürünün ve elektronik aksesuarlarının (örn. şarj cihazı, kulaklık, USB kablo) kullanım ömrü sonunda diğer ev atıklarıyla birlikte atılmaması gerektiğini belirtir. Atıkların kontrolsüz olarak imha edilmesinin çevre ve insan sağlığı üzerindeki zararlı etkisini engellemek için lütfen bunu diğer atık türlerinden ayırın ve malzeme kaynaklarının sürdürülebilir şekilde yeniden kullanılabilmesi için geri dönüştürülmesini sağlayın.

Ev kullanıcıları, bu ürünün çevresel açıdan güvenli bir geri dönüştürme işlemi için nereye ve nasıl ulaştırılacakları hakkında ayrıntılı bilgi için ürünü satın aldıkları bayi ile veya yerel resmi makamla irtibat kurmalıdır.

İş kullanıcıları tedarikçileri ile irtibat kurup satın alma sözleşmesinin hüküm ve koşullarına bakmalıdır. Bu ürün ve ürünün elektronik aksesuarları, imha için diğer ticari atıklarla karıştırılmamalıdır.

TAŞIMA VE NAKLİYE SIRASINDA DİKKAT EDİLECEK HUSUSLAR

Ürünün taşınması esnasında ürünü düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştirin. Ürünün düşme ve devrilme risklerine karşı gerekli önlemleri alın.

Taşıma işleminden önce elektrik bağlantısı kesilmelidir.

Ürünü taşıırken bir yere çarpmayınız ve düşürmeyiniz.

Ürünün yanıcı ve patlayıcı maddelerin yanına kurmayınız ve makine çalışırken yakınında yanıcı ve patlayıcı madde bulundurmayın

Ürünün kurulumunu, makinenin periyodik bakımını ve temizliğini rahatça yapabileceğiniz bir yere kurunuz.

kurulum

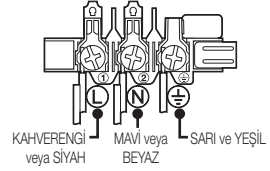
⚠ Kurulum için güvenlik talimatları

Bu fırın sadece onaylanmış bir elektrik teknisyeni tarafından kurulabilir. Kurulumu yapacak kişi, cihazı elektrik şebekesine bağlarken ilgili güvenlik önerilerini dikkate almakla sorumludur.

- Fırını kurarken elektrik yüklü parçalara karşı önlem alın.

Güç bağlantısı

Cihaz elektrik şebekesine fişle bağlanmıyorsa, güvenlik yönetmeliklerine uyulması için çok kutuplu bir yalıtım anahtarı (en az 3 mm kontak boşluğu ile) temin edilmelidir. Güç kablosu (H05 RR-F veya H05 VV-F, dak., 2,5 mm²), fırın ankastre dolabının önünde yerde duruyor dahi olsa fırına bağlanabilecek uzunlukta olmalıdır. Güç kablolarını uygun bağlantı uçlarına bağlamadan önce, bir tornavida kullanarak fırının arka bağlantı kapağını açın ve kablo kelepçesinin vidalarını gevşetin. Fırın (⏏) -ucundan topraklanır. Öncelikle sarı ve yeşil kablo bağlanmalıdır ve bu kablolar diğerlerinden uzun olmalıdır. Fırın elektrik şebekesine bir fişle bağlanıyorsa, bu fiş fırın kurulduktan sonra da erişilebilir durumda kalmalıdır. Samsung, toprak bağlantısının yapılmamasından veya hatalı yapılmasından kaynaklanan kazalardan sorumlu tutulamaz.

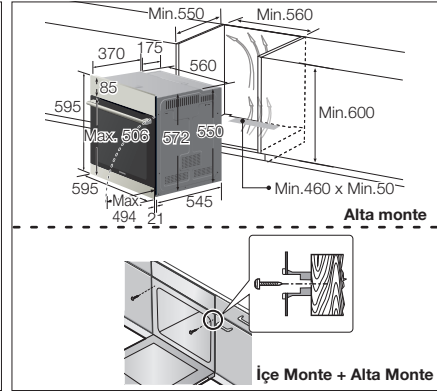
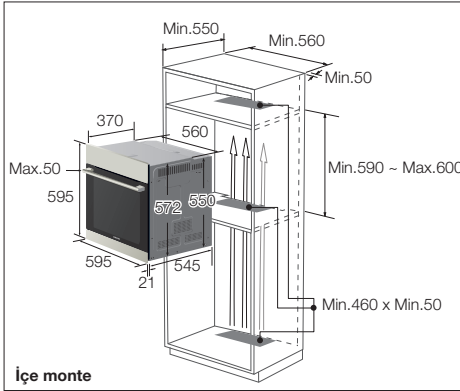


⚠ **UYARI:** Bağlantı kablosunun kurulum sırasında sıkışmasına izin vermeyin ve fırının sıcak parçalarına temas etmesini önleyin.

Dolap içine kurulum

Ankastre dolaplar için, fırın kurulumunda kullanılacak plastik yüzeyler ve yapıstırıcı, dolap içinde 90 °C, dolabın bitişiğinde ise 75 °C sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır. Samsung, ısının plastik yüzeylere veya yapıstırıcıya verdiği zararlardan sorumlu tutulamaz.

Fırının yerleştirileceği mutfak dolabının zemininde bir havalandırma açıklığı olmalıdır. Havalandırma için, alt raf ile destekleyici duvar arasında yaklaşık 50 mm açıklık bırakılmalıdır. Fırın bir ocak ızgarasının altına kurulacaksa, ocağın kurulum talimatlarına da uyulmalıdır.



Cihazı tamamen kabinin içine itin ve 2 vida kullanarak fırını her iki yandan sıkıca sabitleyin.

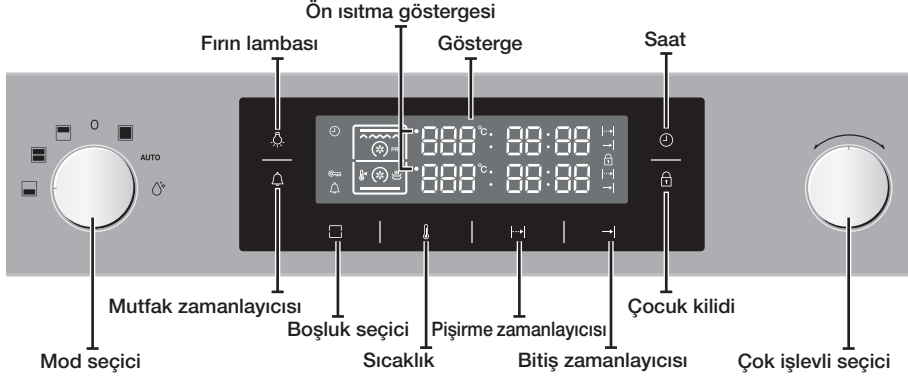
Cihazla bitişiğindeki dolap arasında en az yaklaşık 5 mm açıklık kaldığından emin olun.

Kurulumdan sonra fırının kapağında ve fiş kısmında bulunan vinil koruyucu tabakayı, bantı, kağıtları ve aksesuarları çıkarın. Cihazı dolaptan sökmeden önce, fırının elektrik bağlantısını kesin ve fırının her iki yanındaki 2 vidayı sökün.

⚠ **UYARI:** Resimde gösterildiği gibi, hava akışının sağlanması için ankastre dolapta minimum havalandırma açıklığı bırakılmalıdır. Bu açıklığı tahta şeritlerle kapatmayın zira havalandırma sağlamak için kullanılır.

🔧 Fırının ön yüzündeki tutacak gibi öğeler modelden modele değişir. Ancak resimdeki fırının boyutu ayırdır.

fırın kontrolleri



Ön tasarım

Ön panel paslanmaz çelik, beyaz, siyah ve cam gibi farklı malzeme ve renk seçenekleriyle sunulur. Kaliteyi arttırmak için görünüm değiştirilebilir.

aksesuarlar

Yeni Samsung fırınınız, farklı yemeklerin hazırlanması sırasında size çok yardımcı olacak birçok farklı aksesuarla gelir. Modele göre aşağıdaki aksesuarlar sunulur:



DİKKAT: Aksesuarın fırın içinde doğru raf seviyesine takıldığından emin olun. Tepsiler fırının dibinden en az 2 cm mesafede olmalıdır; aksi takdirde emaye yüzey zarar görebilir.



UYARI: Yiyecekleri ve/veya aksesuarları fırından çıkarırken çok dikkatli olun. Sıcak yiyecekler, aksesuarlar ve yüzeyler yanmanıza sebep olabilir!

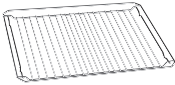


Aksesuarlar ısındıklarında deforme olabilir. Soğuduklarında ise bu deformasyon kaybolur ve aksesuarların işlevlerinde herhangi bir değişiklik olmaz.



Ayırıcı

Fırının üst, alt ve ikili modlarını kullanmak isterseniz ayırıcıyı kullanmalısınız: Bu parça üst ve alt bölmeyi birbirinden ayırır ve 3. raf seviyesinde kullanılmaktadır.



Tel raf

Tel raf, yiyeceklerin ızgarada pişirilmesi ve kızartılması için kullanılmaktadır. Bu parçayı güveçler ve diğer pişirme kapları ile kullanabilirsiniz. Büyük hacimli yiyecekleri pişirirken ağırlığı desteklemek için lütfen pliye demirden şaft yan parçasını arka tarafa yerleştirin.



Tel tepsi eklentisi (Modele göre değişir)

Tel tepsi eklentisi, yiyeceklerin ızgarada pişirilmesi ve kızartılması için kullanılmaktadır. Sıvıların fırının dibine damlamasını önlemek için tepsi ile birlikte kullanılabilir.



Fırın tepsisi (Modele göre değişir)

Fırın tepsisi (Derinlik : 20 mm) kurabiye ve diğer hamur işlerinin pişirilmesinde kullanılabilir. Lütfen eğimli tarafı önde olacak şekilde yerleştirin.



Evrensel tepsisi (Modele göre değişir)

Evrensel tepsisi (Derinlik : 30 mm) kurabiye ve diğer hamur işlerinin pişirilmesinde kullanılabilir. Ayrıca kızartma için de uygundur. Sıvıların fırının dibine damlamasını önlemek için tel tepsisi eklentisi ile birlikte kullanılabilir. Lütfen eğimli tarafı önde olacak şekilde yerleştirin.



Ekstra derin tepsisi (Modele göre değişir)

Ekstra derin tepsisi (Derinlik : 50 mm) kızartma için de uygundur. Sıvıların fırının dibine damlamasını önlemek için tel tepsisi eklentisi ile birlikte kullanılabilir. Lütfen eğimli tarafı önde olacak şekilde yerleştirin.



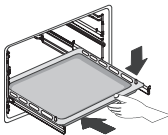
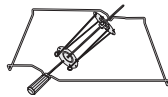
Çevirme şişi (Modele göre değişir)

Çevirme şişi, tavuk gibi yemeklerin izgaralanması için kullanılabilir. Çevirme şişi sadece tekli modda 3. raf seviyesinde kullanılabilir çünkü şişler arka panelde bir adaptöre takılmalıdır. Pişirirken siyah plastik tutacağı çıkarın.

Çevirme şişi ve Şaşlık (Modele göre değişir)

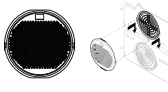
Kullanmak için:

- Pişirme esnasında oluşan sıvıları toplamak için tepsiyi (nihale) 1. raf seviyesine veya eğer kızartılacak et parçası çok büyükse fırının zeminine yerleştirin.
- Çatallardan birini şişe geçirin; kızartılacak et parçasını şişe takın;
- Aynı anda kızartmak için yarı haşlanmış patatesler ve sebzeler için tepsinin kenarlarına yerleştirilebilir.
- Kızığı orta raf seviyesine, "v" şekli öne gelecek şekilde takın.
- Şişin sokulmasına yardımcı olmak için, tutacak, çevirerek küt uca takılabilir.
- Şiş, noktalı ucu arkaya bakacak şekilde kızığa koyun ve ucu fırının arkasındaki çevirme mekanizmasına girene kadar itirin. Şişin küt ucu "v" şeklinin üzerinde kalmalıdır. (Şiş üzerinde, ileriye doğru hareket etmesini önlemek için iki tırnak bulunur; bunlar fırın kapağına yakın olmalıdır. Bu tırnaklar aynı zamanda tutacak için de kavrama noktası görevi görür.)
- Pişirmeden önce tutacağı çevirerek çıkarın. Pişirme işleminden sonra, şiş kızıktan çıkarmak için tutacağı geri takın.



Teleskopik raylar (Modele göre değişir)

- Tel rafı veya tepsiyi takmak için öncelikle teleskopik rayları belirli bir seviyeye kadar dışa kaydırın.
- Tel rafı veya tepsiyi rayların üzerine yerleştirin ve tamamen fırının içine girecek şekilde itin. Kapağı kapatmadan önce teleskopik rayların tamamen fırına girdiğinden emin olun.



Yağ filtresi (Modele göre değişir)

Fırının arka iç duvarına yerleştirilmiş yağ filtresi; fanı, yuvarlak ısıtma ögesini ve fırını kirlenmekten, özellikle de sıçrayan yağlardan korur. Et pişirirken yağ filtresini kullanmanızı öneririz. Hamur işi pişirirken filtreyi mutlaka çıkarın! Eğer hamur işi veya kek pişirirken filtre takılı kalırsa çok olumsuz sonuçlar alabilirsiniz.

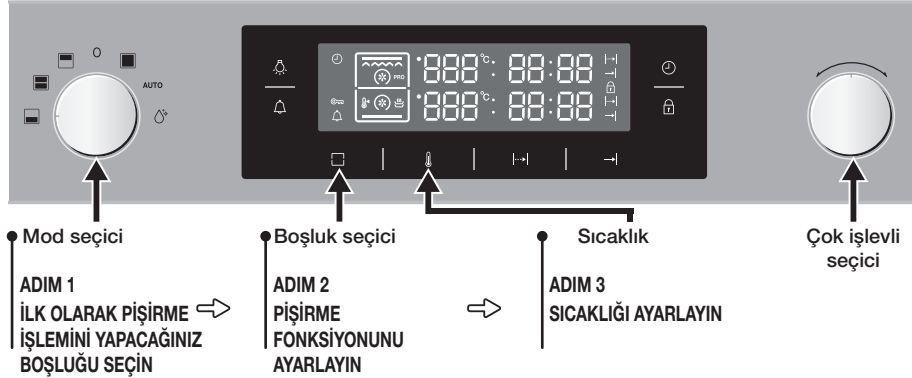
İlk temizleme

Fırını ilk kez kullanmadan önce, yeni fırın kokusunun giderilmesi için fırının temizlenmesi gereklidir.

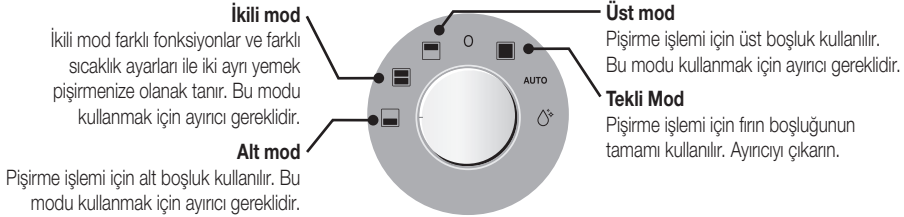
1. Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarın.
 2. Fırını bir saat boyunca ısı yayımı modunda 200 °C veya geleneksel modda 200 °C'de çalıştırın.
Bu prosedür, üretim sürecinde fırının içinde kalmış olabilecek her türlü maddeyi yakacaktır.
 3. Bir saat sonra mod seçicisini "off (kapalı)" duruma getirerek fırını kapatın.
- Aksesuarları da ilk kullanımdan önce sıcak su, deterjan ve yumuşak temiz bezle temizleyin.

fırının kullanımı

Yeni fırınızdada yemek pişirmek için aşağıdaki temel adımları takip edin.



BOŞLUĞUN KULLANIMI



TEKLİ MOD		Tekli modda, fırın geleneksel bir fırın gibi çalışır. Büyük miktarlarda yiyecek için veya şiş gibi özel aksesuarlara ihtiyacınız varsa bu modu kullanın. Bu modu kullanmak için ayırıcıyı fırından çıkarın.
ÜST MOD		Pişirme işlemi için sadece üst boşluk veya alt boşluk kullanılabilir. Bu modlar, küçük miktarda yiyecek pişirilirken ön ısıtma süresi ve enerjiden tasarruf sağlar. Bu modu kullanmak için ayırıcıyı 3. raf seviyesine yerleştirin.
ALT MOD		Yarı boşlukta (üst veya alt mod) pişirmeyi seçtiğinizde, kullanılmayan boşluğun kapı camında buhar yoğunlaşması görülebilir.
İKİLİ MOD		İkili modda, üst boşluk ve alt boşluk birbirinden farklı fonksiyonlarla ve farklı sıcaklıklarda çalışır. Her biri için pişirme zamanlayıcısı ve bitiş zamanlayıcısı da kullanılabilir. Bu modu kullanmak için ayırıcıyı 3. raf seviyesine yerleştirin.

PIŞİRME FONKSİYONUNU AYARLAYIN

Pişirme fonksiyonu, boşluk seçildikten sonra ayarlanabilir. Bu fırın çeşitli pişirme fonksiyonları sunmaktadır; kılavuzdaki pişirme fonksiyonu bölümüne bakın.

1.  düğmesine basın; pişirme fonksiyonu şekli yanıp sönecektir.
2. İstediğiniz pişirme fonksiyonunu ayarlamak için çok işlevli seçiciyi çevirin.
3. Tekrar  düğmesine basın.

 Pişirme esnasında, pişirme fonksiyonunu yukandaki sırayla değiştirebilirsiniz.

SICAKLIĞI AYARLAYIN

Sıcaklık, pişirme fonksiyonu ayarlandıktan sonra ayarlanabilir. Her pişirme fonksiyonunun farklı bir sıcaklık aralığı vardır; kılavuzdaki pişirme fonksiyonu bölümüne bakın.

1.  düğmesine basın; sıcaklık rakamı yanıp sönecektir.
2. Çok işlevli seçiciyi istediğiniz sıcaklığa çevirin.
3. Tekrar  düğmesine basın.

 Pişirme esnasında, sıcaklığı yukandaki sırayla değiştirebilirsiniz.

İKİLİ MODUN KULLANIMI

İkili mod için, üst ve alt modun fonksiyonları ve sıcaklıkları ayrı ayrı ayarlanmalıdır.

İkili modu seçin

1. Mod seçiciyi çevirerek İkili modu seçin.

Üst Mod ayarı

2. İstediğiniz üst pişirme fonksiyonunu ayarlamak için  düğmesine basın ve çok işlevli seçiciyi çevirin.
3. İstediğiniz sıcaklığı ayarlamak için  düğmesine basın ve çok işlevli seçiciyi çevirin.

Alt Mod ayarı

4. İstediğiniz alt pişirme fonksiyonunu ayarlamak için  düğmesine basın ve çok işlevli seçiciyi çevirin.
5. İstediğiniz sıcaklığı ayarlamak için  düğmesine basın ve çok işlevli seçiciyi çevirin.

 İkili modda pişirme fonksiyonunu veya sıcaklığı değiştirmek için, öncelikle boşluğu (üst veya alt) seçmelisiniz.  düğmesine veya  düğmesine BİR KEZ basarsanız, üst boşluğu seçebilir ve ayarı değiştirebilirsiniz.  düğmesine veya  düğmesine İKİ KEZ basarsanız, alt boşluğu seçebilir ve ayarı değiştirebilirsiniz.

KULLANIŞLI İKİLİ MOD

İkili modda pişirirken, boşluklardan biri pişirme işlemini daha önce tamamlayabilir. Bu durumda yarım bölme kullanmak için bir bölmeyi seçebilirsiniz.

Mod seçicisini İkili moddan Üst moda veya Alt moda çevirdiğinizde, seçtiğiniz mod mevcut ayarlarıyla çalışmaya devam eder.

KULLANIŞLI OTOMATİK HIZLI ÖN ISITMA

Fırının, ön ısıtma evresi de içeren pişirme fonksiyonları sunar. Bu evre ekranda sıcaklık ayarının yanında gösterilir. Bu ön ısıtma evresinde, fırının ısınmasını hızlandırmak için birden fazla ısıtma öğesi kullanılır. Isıyı daha yükseğe ayarlasanız bile fırın hedef sıcaklığı otomatik olarak değiştirir ve otomatik hızlı ön ısıtma uygulanır. Seçilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra ön ısıtma göstergesi yok olur ve yemeği fırına sokmanız için hatırlatmada bulunan bir uyarı belirir.

zaman ayarı

İkili pişirme modu her yarı boşluk için farklı pişirme zamanlayıcısı veya bitiş zamanlayıcısı ayarları kullanmanıza olanak tanır. Pişirme zamanlayıcısını veya bitiş zamanlayıcısını uygulamak veya değiştirmek isterseniz, Üst boşluk için BİR KEZ, Alt boşluk için de İKİ KEZ  düğmesine basın.



ZAMANI AYARLAYIN

Fırının ilk kullanımında veya bir elektrik kesintisinden sonra zaman ayarı yapılması gerekir.

1.  düğmesine basın; saat rakamları yanıp sönecektir.
2. İstediğiniz saati ayarlamak için Çok işlevli seçiciyi çevirin.
3.  düğmesine basın; dakika rakamları yanıp sönecektir.
4. Dakikayı ayarlamak için Çok işlevli seçiciyi çevirin.
5. Geçerli saati ayarlamak için  düğmesine tekrar basın.

 Zamanı yeniden ayarlamanız gerekirse yukarıdaki işlemleri aynı sırayla tekrarlayın.
Pişirme işlemi sırasında, geçerli saati görmek için  düğmesine basın.

PİŞİRME ZAMANLAYICISINI AYARLAYIN

Pişirme fonksiyonunu belirledikten sonra, pişirme işleminin ne kadar süreceğini ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan süre sona erdiğinde, ısıtma öğeleri otomatik olarak kapanacaktır.

1.  düğmesine basın; pişirme zamanlayıcısı rakamları yanıp sönecektir.
2. Pişirme zamanlayıcısını ayarlamak için çok işlevli seçiciyi çevirin.
3. Tekrar  düğmesine basın.

 Pişirme zamanlayıcısını yeniden ayarlamanız gerekirse yukarıdaki işlemleri aynı sırayla tekrarlayın. Belirlenen süre sona erdiğinde, bir sinyal eşliğinde ekranda "0:00" yazısı yanıp sönmeye başlar. Bu durumda pişirme zamanlayıcısını yeniden ayarlayabilir veya fırını kapatabilirsiniz. Pişirme zamanlayıcısını iptal etmek için,  düğmesine basın ve pişirme zamanlayıcısını sıfıra ayarlayın.

BİTİŞ ZAMANLAYICISINI AYARLAYIN

Pişirme fonksiyonunu belirledikten sonra, pişirme işleminin ne zaman biteceğini ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan süre sona erdiğinde, ısıtma öğeleri otomatik olarak kapanacaktır.

1.  düğmesine basıldığında, bitiş zamanlayıcısı rakamları yanıp sönecektir.
2. Bitiş zamanlayıcısı süresini ayarlamak için çok işlevli seçiciyi çevirin.
3. Tekrar  düğmesine basın.

 Bitiş zamanlayıcısı yukarıda belirtilen sırayla sıfırlanabilir ve ayarlanan süre sona erdiğinde, bir sinyal eşliğinde ekranda "0:00" yazısı yanıp sönmeye başlar.

Bitiş zamanlayıcısını iptal etmek için,  düğmesine basın ve bitiş zamanlayıcısını sıfıra ayarlayın.

GEÇİKMELİ BAŞLATMAYI AYARLAYIN

Bitiş zamanlayıcısı, bir pişirme süresi ayarlandıktan sonra girilmiş ise, pişirme zamanlayıcısı ve bitiş zamanlayıcısı birlikte hesaplanır ve gerekirse fırın bir gecikmeli başlangıç noktası belirler.



UYARI: Yiyecekleri fırında çok uzun süre bırakmayın; yiyecekler bozulabilir.

1. düğmesine basın; pişirme zamanlayıcısı rakamları yanıp sönecektir.
2. Pişirme zamanlayıcısı süresini ayarlamak için çok işlevli seçiciyi çevirin.
3. düğmesine basıldığında, bitiş zamanlayıcısı rakamları yanıp sönecektir.
4. Bitiş zamanlayıcısı süresini ayarlamak için çok işlevli seçiciyi çevirin.
5. Gecikmeli başlatma noktası otomatik olarak hesaplanır ve fırın çalışmak için o noktaya kadar bekler.



İkili modda, gecikmeli başlatma ayarlanamaz.

Pişirme zamanlayıcısı, bitiş zamanlayıcısı ve gecikmeli başlatma, pişirme fonksiyonu belirlendikten sonra ayarlanabilir.

MUTFAK ZAMANLAYICISINI AYARLAYIN

Mutfak zamanlayıcısı, fırın fonksiyonundan bağımsız olarak ayarlanabilir ve pişirme zamanlayıcısı ve bitiş zamanlayıcısı ile aynı anda kullanılabilir. Mutfak zamanlayıcısının kendine has ayrı bir sinyali olduğundan, diğerlerinden kolaylıkla ayırt edilebilir.

1. düğmesine basın; mutfak zamanlayıcısı rakamları yanıp sönecektir.
2. Mutfak zamanlayıcısını ayarlamak için çok işlevli seçiciyi çevirin.
3. Tekrar düğmesine basın.

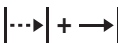


Mutfak zamanlayıcısını iptal etmek için, düğmesini iki saniye basılı tutun.

Mutfak zamanlayıcısı yukarıda belirtilen sırayla sıfırlanabilir ve ayarlanan süre sona erdiğinde, bir sinyal eşliğinde ekranda "0:00" yazısı yanıp sönmeye başlar.

diğer ayarlar

SES Lİ SİNYAL



Sesli sinyali etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için, ve düğmelerini 3 saniye basılı tutun.

FIRIN LAMBASI



Açmak ve kapatmak için düğmesine basın.

Enerji tasarrufu için, fırın lambası, pişirme işlemi başladıktan birkaç dakika sonra kapatılır.



Bazı modellerde, fırının üst ve alt tarafında 2 fırın lambası bulunur.

ÇOCUK KİLİDİ



Çocuk kilidi işlevini etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için düğmesini 3 saniye basılı tutun.

Çocuk kilidi fonksiyonu etkinleştirildiğinde, ekranda simgesi görüntülenir.

Çocuk kilidini pişirme esnasında da kullanabilirsiniz. Bu durumda, hiçbir düğme ve çok işlevli seçici çalışmaz ancak mod seçiciyi kapalı duruma getirerek kapatabilirsiniz.

KAPANMA



Fırın kapatıldığında, tüm ısıtma öğelerinin çalışması durur.

Soğutma fanı, fırın kapatıldıktan sonra da güvenlik amacıyla çalışmaya devam edecektir.

pişirme fonksiyonu

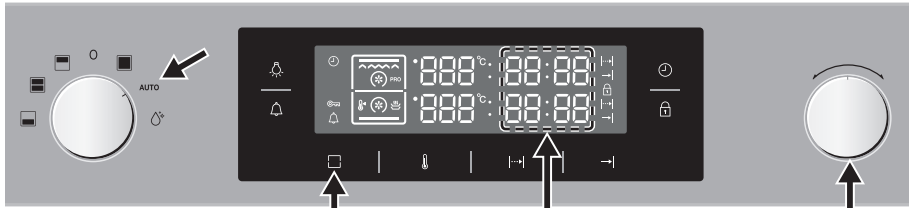
Bu fırın aşağıdaki fonksiyonları sunar.

Simge	Fonksiyon	Kullanım	Tekli	Üst	Alt	İkili
			Sıcaklık Aralığı (°C)			
	Geleneksel	Isı, alt ve üst ısıtma sistemleri tarafından yayılır. Bu işlev, hemen her türlü yiyeceği standart olarak pişirmek ve kızartmak için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık : 200 °C.	O	X	X	X
			40-250	-	-	-
	Isı yayımı	Isı yayım işleminin oluşturduğu ısı, fanlar tarafından fırın içinde eşit dağıtılır. Bu işlev donmuş gıdalar ve pişirme için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık : 170 °C.	O	O	O	Üst Alt
			40-250	40-250	40-250	170-250
	Üstten ısıtma + Isı yayımı	Üstten ısıtma sistemi ve ısı yayımının oluşturduğu ısı, fanlar tarafından fırın içinde eşit dağıtılır. Bu işlev, et gibi gevrek yiyecekleri kızartmak için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık : 190 °C.	O	O	X	Üst
			40-250	40-250	-	170-250
	Altan ısıtma + Isı yayımı	Altan ısıtma sistemi ve ısı yayımının oluşturduğu ısı, fanlar tarafından fırın içinde eşit dağıtılır. Bu işlev pizzalar, ekmek ve kekler için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık : 190 °C.	O	X	O	Alt
			40-250	-	40-250	170-250
	Eco ızgara	Isı, küçük alan ızgarası tarafından yayılır. Bu fonksiyon, balık ve dolgulu baget gibi daha az ısı gerektiren küçük yemekler için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık : 240 °C.	O	O	X	Üst
			40-270	40-250	-	200-250
	Geniş ızgara	Isı, büyük alan ızgarası tarafından yayılır. Bu işlev lazanya gibi soslu yemekler ve ızgara et yapmak için kullanılmalıdır. Önerilen sıcaklık : 240 °C.	O	O	X	Üst
			40-270	40-250	-	200-250
	Fan ızgarası	Üstteki ısıtma öğesinin oluşturduğu ısı, fanlar tarafından dağıtılır. Bu mod et ve balıkları ızgaralamak için kullanılabilir. Önerilen sıcaklık : 240 °C.	O	O	X	Üst
			40-270	40-250	-	200-250
	Yoğun pişirme	Bu mod üst, alt ve ısı yayımı fanı dahil tüm ısıtma öğelerini dönüşümlü olarak etkinleştirir. Isı, fırın içinde eşit dağıtılır. Bu mod, büyük kızartma ve tırtlar gibi ekstra ısı gerektiren büyük miktarda yiyecekler için uygundur. Önerilen sıcaklık : 170 °C.	O	X	X	X
			40-250	-	-	-

Simge	Fonksiyon	Kullanım	Tekli	Üst	Alt	İkili
			Sıcaklık Aralığı (°C)			
	ProRoasting	Bu mod 220 °C'ye kadar bir otomatik ısıtma döngüsü içerir. Et yüzeyinin kızartılması sürecinde, üst ısıtma ögesi ve ısı yayımı fanı çalışır. Bu işlemden sonra, yiyecek önceden seçilmiş düşük bir sıcaklıkta hafifçe pişirilir. Bu işlem, üst ve alt ısıtma öğeleri çalışırken yapılır. Bu mod, beyaz ve kırmızı et ve balık kızartmak için uygundur. Önerilen sıcaklık : 100 °C.	0	X	X	X
	Sıcak tutma	Bu mod alt ısıtma ögesini etkinleştirir. Bu mod yiyeceği sıcak tutmak için uygundur. Önerilen sıcaklık : 80 °C.	X	X	0	X
	Tabak ısıtma	Bu mod alt ısıtma ögesini ve ısı yayımı fanını etkinleştirir. Bu mod, Seramik kaseler, tabaklar ve kupaların ısıtılması için uygundur. Önerilen sıcaklık : 60 °C.	X	X	0	X

otomatik pişirme

Otomatik pişirme fonksiyonu ile, pişirme, kızartma ve kavurma işlemleri için istediğiniz otomatik programı seçebilirsiniz.



Boşluk seçici

Yemek öge No./Ağırlık

Çok işlevli seçici

1. Otomatik pişirme modu için Mod seçiciyi çevirin.
2. İsteddiğiniz boşluğu seçmek için  düğmesine basın.
3. İsteddiğiniz Gıda unsuru No.'sunu seçmek için Çok işlevli seçiciyi çevirin ve 4-5 saniye bekleyin.
4. İsteddiğiniz ağırlığı seçmek için Çok işlevli seçiciyi çevirin ve 4-5 saniye bekleyin.
5. 4-5 saniye sonra Otomatik pişirme programları otomatik olarak başlayacaktır.

 İkili modda pişirme fonksiyonunu kullanırken, Gıda unsuru No.'sunu seçtikten sonra üst ve alt boşluk için istediğiniz ağırlığı ayrı ayrı seçin.

TEKLİ MODDA OTOMATİK PİŞİRME PROGRAMLARI

Aşağıdaki tabloda Pişirme, Kızartma ve Kavurma işlemleri için 25 Otomatik Program sunulmuştur. Bunlar, fırınınızın tek boşluğunda kullanılabilir. Ayırıcıyı mutlaka çıkarın.

Tabloda yiyeceklerin miktarları, ağırlık aralıkları ve uygun tavsiyeler bulunmaktadır.

Size kolaylık sağlamak için, Pişirme modları ve süreleri önceden programlanmıştır.

Yemek pişirirken bu yönergelere başvurulabilirsiniz. Yiyecekleri her zaman soğuk fırına koyun.

No	Gıda unsuru	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf seviyesi	Öneriler:
A-01	Dondurulmuş Pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Tel raf	2	Dondurulmuş pizzayı Tel rafın ortasına yerleştirin.
A-02	Dondurulmuş Fırın Cipsleri	0,3-0,5 (ince) 0,6-0,8 (kalın)	Fırın tepsi (Evrensel)	2	Dondurulmuş cipslerini fırın tepsi (evrensel) üzerine düzgün bir şekilde dizin. İlk ayar ince kızarmış patatesler için; ikinci ayar ise kalın, elma dilimli patatesler için önerilir.
A-03	Dondurulmuş Kroket	0,3-0,5 0,6-0,8	Fırın tepsi (Evrensel)	2	Dondurulmuş patates kroketleri tepsiye yerleştirin.
A-04	Ev Yapımı Lazanya	0,3-0,5 0,8-1,0	Tel raf	3	Taze lazanyayı hazırlayın veya hazır bir ürün olarak uygun boyutta bir borcama koyun. Yiyeceği fırının ortasına yerleştirin.
A-05	Biftek	0,3-0,6 0,6-0,8	Tek tepsi eklentili evrensel (derin) tepsi	4	Marine edilmiş biftekleri Tel tepsi eklentisine yan yana yerleştirin. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin. İlk ayar ince biftekler için, ikinci ayar ise kalın biftekler içindir.
A-06	Rozbif	0,6-0,8 0,9-1,1	Tek tepsi eklentili evrensel (derin) tepsi	2	Marine edilmiş biftekleri Tel tepsi eklentisine yerleştirin. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin.
A-07	Kuzu Kaburga	0,6-0,8 0,9-1,1	Tek tepsi eklentili evrensel (derin) tepsi	2	Marine edilmiş kızartmalı kuzu kaburga, derili kısmı alta gelecek şekilde Tel tepsi eklentisine yerleştirin. Fırından bip sesi gelir gelmez biftekleri çevirin.
A-08	Kuzu Pirzola	0,3-0,4 0,5-0,6	Tek tepsi eklentili evrensel (derin) tepsi	4	Kuzu pirzolarını marine edin. Pirzolarları Tel tepsi eklentisine yerleştirin. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin. İlk ayar ince pirzolarlar, ikinci ayar ise kalın pirzolarlar içindir.
A-09	Tavuk eti parçaları	0,5-0,7 1,0-1,2	Tek tepsi eklentili evrensel (derin) tepsi	4	Tavuk eti parçalarını zeytin yağı ve baharatlarla hazırlayın. Tavuk parçalarını Tel tepsi eklentisine yan yana yerleştirin.
A-10	Bütün Tavuk	1,0-1,1 1,2-1,3	Tek tepsi eklentili evrensel (derin) tepsi	2	Bütün tavuğu zeytin yağı ve baharat sürün. Tavuğu, eğik kısım aşağı gelecek şekilde Tel tepsi eklentisine yerleştirin. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin.
A-11	Ördek Göğüs	0,3-0,5 0,6-0,8	Tek tepsi eklentili evrensel (derin) tepsi	4	Ördek göğsünü hazırlayın, yağlı tarafı üstte olacak şekilde Tel tepsi eklentisine yerleştirin. İlk ayar bir adet ördek göğsü, ikinci ayar ise 2 kalın ördek göğsü içindir.
A-12	Hindi Sarma	0,6-0,8 0,9-1,1	Tek tepsi eklentili evrensel (derin) tepsi	2	Hindi sarmayı Tel tepsi eklentisine yerleştirin. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin.

No	Gıda unsuru	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf seviyesi	Öneriler:
A-13	Balık Buğulama	0,5-0,7 0,8-1,0	Tel raf	2	Balığı (örn. bütün alabalık, tatlısu levreği veya deniz levreği) sudan geçirin ve temizleyin. Oval bir borcam kaseinin içine uzunlamasına yerleştirin. 2-3 yemek kaşığı limon suyu ekleyin. Kapağı kapatın.
A-14	Rosto Balık	0,5-0,7 0,8-1,0	Tek tepsi eklentili evrensel (derin) tepsi	4	Balıkları Tel tepsi eklentisine uzunlamasına yerleştirin. İlk ayar 2 balık, ikinci ayar ise 4 balık içindir. Bu program, alabalık, sudak veya çipura gibi bütün balıklar için uygundur.
A-15	Somon Biftek	0,3-0,4 0,7-0,8	Tek tepsi eklentili evrensel (derin) tepsi	4	Somon bifteği Tel tepsi eklentisine yerleştirin. Fırından bip sesi gelir gelmez çevirin.
A-16	Elma Dilimli Patates	0,4-0,5 0,8-1,0	Fırın tepsisi (Evrensel)	2	Patatesleri sudan geçirin ve ikiye bölün. Yüzeyine zeytin yağı sürün, yeşillik ve baharat ile hazırlayın. Tepsiyi düzgün bir şekilde yayın. İlk seçenek küçük patatesler (her biri 100 g), ikinci seçenek ise kalın patatesler (her biri 200 g) içindir.
A-17	Rosto Sebzeler	0,4-0,5 0,8-1,0	Evrensel (Derin) tepsi	4	Dilimlenmiş kabak, biber parçaları, dilimlenmiş patlıcan, mantar ve kiraz domates gibi sebzeleri Evrensel (Derin) kaseye yerleştirin. Üzerlerine zeytin yağı, yeşillik ve baharat karışımı sürün.
A-18	Sebzeli Güveç	0,4-0,6 0,8-1,0	Tel raf	2	Fırında kullanılabilen bir kap içinde sebzeli güveci hazırlayın. Yiyeceği fırının ortasına yerleştirin.
A-19	Mermer Kek	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Tel raf	2	Çember kek için, hamuru, uygun boyutta, içine tereyağ sürülmüş bir fırın kabına koyun.
A-20	Meyveli Tart	0,3-0,4 (büyük) 0,2-0,3 (küçük)	Tel raf	2	Kek tabanı için, hamuru, içine tereyağ sürülmüş bir fırın kabına koyun. İlk ayar bir tam meyveli tart, ikinci ayar ise 5-6 adet küçük tart içindir.
A-21	Pandispanya	0,4-0,5 (orta boy) 0,2-0,3 (küçük)	Tel raf	2	Yuvarlak bir metal pasta kalıbına hamuru koyun. İlk ayar Ø 26 cm'lik, ikinci ayar ise Ø 18 cm'lik pasta kalıbı içindir.
A-22	Çörek	0,5-0,6 0,7-0,8	Tel raf	2	12 çörek için, hamuru, siyah metal fırın kabına koyun. İlk ayar iki küçük çörek, ikinci ayar ise büyük çörekler içindir.
A-23	Ekmek	0,7-0,8 (beyaz) 0,8-0,9 (kepekli)	Tel raf	2	Hamuru üreticinin talimatlarına göre hazırlayın ve dikdörtgen, siyah metalden bir pişirme kabına koyun (uzunluk 25 cm). İlk ayar beyaz ekmek (0,7-0,8 kg), ikinci ayar ise kepekli ekmek (0,8-0,9 kg) içindir.
A-24	Ev Yapımı Pizza	1,0-1,2 1,3-1,5	Fırın tepsisi (Evrensel)	2	Pizzayı tepsiyeye yerleştirin. Ağırık aralıklan sos, sebzeler, jambon ve peynir gibi üst malzemeler dahil olarak hesaplanmıştır. Birinci ayar ince pizzalar (1,0-1,2 kg), ikinci ayar ise bol malzemeli pizzalar (1,3-1,5 kg) içindir.
A-25	Hamur Mayalama	0,3-0,5 0,6-0,8	Tel raf	2	İlk ayar pizza hamurunu kabartmak için önerilir. İkinci ayar ise kek ve ekmek hamuruna uygundur. Büyük, ısıya dayanıklı bir kaba koyun ve streç filmle kaplayın.

ÜST MODDA OTOMATİK PIŞİRME PROGRAMLARI

Aşağıdaki tabloda Pişirme, Kızartma ve Kavrurma işlemleri için 5 Otomatik Program sunulmuştur. Tabloda yiyeceklerin miktarları, ağırlık aralıkları ve uygun tavsiyeler bulunmaktadır. Kullanmak için ayıncıyı takın.

Size kolaylık sağlamak için, Pişirme modları ve süreleri önceden programlanmıştır.

Yemek pişirirken bu yönergelerle başvurabilirsiniz. Yiyecekleri her zaman soğuk fırına koyun.

No	Gıda unsuru	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf seviyesi	Öneriler:
A-01	Dondurulmuş Sandviç Ekmekleri	0,2-0,3 0,4-0,5	Tel raf	4	Dondurulmuş sandviç ekmeklerini düzgün bir şekilde Tek rafa yerleştirin.
A-02	Dondurulmuş Pizza	0,1-0,2 0,3-0,4	Tel raf	5	Dondurulmuş pizzayı Tel rafın ortasına yerleştirin.
A-03	Dondurulmuş Mini Pizza	0,2-0,3 0,4-0,5	Tel raf	5	Atıştırmalık pizza parçalarını Tel tepsi üzerine yan yana yerleştirin.
A-04	Dondurulmuş Balık bifteği	0,2-0,3 0,4-0,5	Fırın tepsisi (Evrensel)	5	Dondurulmuş balık bifteklerini fırın tepsisi (evrensel) üzerine düzgün bir şekilde dizin. 10 parça için 0,2-0,3 kg, 15 parça için ise 0,4-0,5 kg ağırlık aralığı önerilir. Bıp sesinden sonra döndürün.
A-05	Dondurulmuş Fırın Cipsleri	0,4-0,5 0,6-0,7	Fırın tepsisi (Evrensel)	5	Dondurulmuş elma dilimli patatesleri fırın tepsisi (evrensel) üzerine dizin. İlk ayar ince parmak patatesler için, ikinci ayar ise kalın, elma dilimli patatesler için önerilir. Fırın kağıdı kullanın. Bıp sesini duyduktan sonra döndürün.

ALT MODDA OTOMATİK PIŞİRME PROGRAMLARI

Aşağıdaki tabloda Pişirme, Kızartma ve Kavrurma işlemleri için 5 Otomatik Program sunulmuştur. Tabloda yiyeceklerin miktarları, ağırlık aralıkları ve uygun tavsiyeler bulunmaktadır. Kullanmak için ayıncıyı takın.

Size kolaylık sağlamak için, Pişirme modları ve süreleri önceden programlanmıştır.

Yemek pişirirken bu yönergelerle başvurabilirsiniz.

Fırını önceden ısıtmanızı tavsiye edilmediği sürece, yiyecekleri fırın soğukken koyun.

No	Gıda unsuru	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf seviyesi	Öneriler:
A-01	Puf böreği içinde Dondurulmuş Somon	0,2-0,3 0,5-0,6	Fırın tepsisi (Evrensel)	1	Fırın kağıdı kullanın. Puf böreklerinin 2 adedini (0,2-0,3 kg) yan yana gelecek şekilde, 4 adedini (0,5-0,6 kg) ise iki sıra oluşturacak şekilde fırın tepsisi (evrensel) üzerine yerleştirin.
A-02	Ev Yapımı Kiş	0,5-0,6 (küçük) 0,9-1,0 (büyük)	Tel raf	1	Alt fırın bölmesinde, Alt ısıtma + ısı yayımı modunu kullanarak, bıp sesi duyulana kadar 210 °C'de ön ısıtma yapmanızı öneririz. Siyah metal pasta kalıbı kullanın. Ön ısıtmadan sonra, Tel rafın ortasına yerleştirin. İlk ayar Ø 18 cm'lik kalıp, ikinci ayar ise Ø 26 cm'lik kalıp içindir.
A-03	Ev Yapımı Pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Fırın tepsisi (Evrensel)	1	Fırın kağıdı kullanın. 0,2-0,6 kg'lık pizzayı yuvarlak pizza tepsisine, 0,8-1,2 kg'lık pizzayı dikdörtgen fırın tepsisine (Evrensel) koyun.
A-04	Çörek	0,5-0,6 0,7-0,8	Tel raf	1	12 çörek için, hamuru, siyah metal fırın kabına koyun.
A-05	Meyveli Puf Böreği	0,2-0,3 0,4-0,5	Fırın tepsisi (Evrensel)	1	Fırın kağıdı kullanarak 4 puf böreğini iki sıra halinde fırın tepsisine (evrensel) yerleştirin. 4 küçük puf böreği (0,2-0,3 kg) için birinci ayar, 4 büyük puf böreği (0,4-0,5 kg) için ise ikinci ayarı kullanın.

İKİLİ MODDA OTOMATİK PIŞİRME PROGRAMLARI

İkili otomatik pişirme fonksiyonunu kullanmadan önce, ayırıcıyı fırına yerleştirin.

Aşağıdaki tabloda Pişirme, Kızartma ve Kavurma işlemleri için 5 İkili Otomatik Pişirme Programı sunulmaktadır.

Bu programları kullanarak ana yemeğinizi ve yan yemeklerinizi veya ana yemeğimizi ve tatlınızı aynı anda pişirebilirsiniz. Bu tabloda yiyeceklerin miktarları, ağırlık aralıkları ve uygun tavsiyeler bulunmaktadır. Size kolaylık sağlamak için, Pişirme modları ve süreleri önceden programlanmıştır. Yemek pişirirken lütfen bu yönergelere başvurun. Yiyecekleri her zaman soğuk fırına koyun.

No	boşluk	Gıda unsuru	Ağırlık/kg	Aksesuar	Raf seviyesi	Öneriler:
A-01	üst	Tavuk Eti Parçaları	0,3-0,5 0,8-1,0	Tek tepsi eklentili evrensel (derin) tepsi	4	Tavuk eti parçalarını zeytin yağı ve baharatlarla hazırlayın. Tavuk parçalarını, derli kısmı üste gelecek şekilde Tel tepsi eklentisine yerleştirin.
	alt	Patates Güveci	0,4-0,6 0,8-1,0	Tel raf	1	Borcam kullanın. Tel rafın ortasına yerleştirin.
A-02	üst	Rosto Sebzeler	0,4-0,5 0,7-0,8	Evrensel (Derin) tepsi	4	Dilimlenmiş kabak, biber, soğan, mantar, rezene, patlıcan ve domates gibi sebzeleri Evrensel (Derin) kaseye dağıtın. Yüzeyine zeytin yağı ve baharat sürün.
	alt	Pizza Ekmek	0,1-0,2 0,3-0,4	Fırın tepsisi (Evrensel)	1	Pizza ekmeği, pişirme kağıdı kullanarak tepsiye koyun.
A-03	üst	Rosto Balık	0,3-0,5 0,6-0,8	Tek tepsi eklentili evrensel (derin) tepsi	4	Alabalık, mercan, sudak veya çipura gibi bütün balıkları sudan geçirip temizleyin ve limon suyu, yeşillik ve baharat ekleyin. Balıkların derisine zeytin yağı ve baharat sürün. Tel tepsi eklentisine yerleştirin.
	alt	Elma dilimli patatesler	0,3-0,4 0,5-0,6	Fırın tepsisi (Evrensel)	1	Patatesleri yıkayın ve temizleyin. Büyük patatesleri elma dilimleri halinde doğrayın, küçük patatesleri ise yarıya bölün. Yüzeyine zeytin yağı ve baharat sürün.
A-04	üst	Ördek Göğsü Kızartması	0,3-0,5 (1-2 ince) 0,6-0,8 (2 kalın)	Tek tepsi eklentili evrensel (derin) tepsi	4	Marine edilmiş ördek göğüslerini, yağlı kısımları üste gelecek şekilde Tel tepsi eklentisine yerleştirin. İlk ayar normal boyutlu ördek göğüsleri (0,3 kg), ikinci ayar ise 2 ördek göğsü (her biri 0,4 kg) içindir.
	alt	Pişirilmiş elma	0,4-0,5 0,9-1,0	Tel raf	1	Elmaları yıkayıp çekirdeklerini çıkartın ve marzipan veya kuru üzümle doldurun. Yuvarlak bir borcama koyun.
A-05	üst	Çörek	0,5-0,6 0,7-0,8	Tel raf	4	12 çörek için, hamuru, siyah metal fırın kabına koyun.
	alt	Ev Yapımı Pizza	0,2-0,6 0,8-1,2	Fırın tepsisi (Evrensel)	1	0,2-0,6 kg'lık pizzayı yuvarlak metal pizza kabına, 0,8-1,2 kg'lık pizzayı dikdörtgen fırın tepsisine (evrensel) koyun. Fırın kağıdı kullanın.

pişirme kılavuzu



GENİŞ IZGARA

Fırını, Büyük Izgara modunda önceden ısıtmanızı öneririz.

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak.)
Sosis (kalın) 5-10 adet	4	Tel tepsi eklentisi + Evrensel (Derin) tepsi	220	1. taraf : 5-8 2. taraf : 5-8
Sosis (ince) 8-12 adet	4	Tel tepsi eklentisi + Evrensel (Derin) tepsi	220	1. taraf : 4-6 2. taraf : 4-6
Kızarmış ekmek 5-10 adet	5	Tel raf	240	1. taraf : 1-2 2. taraf : 1-2
Peynirli Tost 4-6 adet	4	Tel tepsi eklentisi + Fırın tepsisi (Evrensel)	200	4-8
Dolgulu Dondurulmuş Krep ,Rus Tarzı' (200-500 g)	3	Fırın tepsisi (Evrensel)	200	20-30
Biftek (400-800 g)	4	Tel tepsi eklentisi + Evrensel (Derin) tepsi	240	1. taraf : 8-10 2. taraf : 5-7



ECO IZGARA

Fırını, Eco Izgara modunda önceden ısıtmanızı öneririz.
Yiyeceği, aksesuarın ortasına yerleştirin.

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak.)
Dondurulmuş Fırın Kamember (2-4 adet, her biri 75 g) SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtma yapmadan)	3	Tel raf	200	10-12
Üzeri Malzemeli Dondurulmuş Baget (Domates-Mozzarella veya Jambon ve Peynir)	3	Tel tepsi eklentisi + Fırın tepsisi (Evrensel)	200	15-20
Dondurulmuş Balık Biftekleri (300-700 g) SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtma yapmadan) ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Tel tepsi eklentisi + Fırın tepsisi (Evrensel)	200	15-25
Dondurulmuş Balık burger (300-600 g) SOĞUK FIRINA KOYUN, ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Fırın tepsisi (Evrensel)	180-200	20-35
Dondurulmuş Pizza (300-500 g) SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtma yapmadan)	3	Tel tepsi eklentisi + Fırın tepsisi (Evrensel)	180-200	23-30



GELENEKSEL

Fırını geleneksel modda önceden ısıtmanızı öneririz.

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak.)
Bütün tavuk (800-1300 g) ÜZERİNE YAĞ SÜRÜN VE BAHARAT EKLEYİN Göğüs kısmı alta gelecek şekilde yerleştirin ve pişirme süresinin yarısına gelindiğinde döndürün.	2	Tel tepsi eklentisi + Evrensel (Derin) tepsi	200-220	50-70
Dondurulmuş Lazanya (500-1000 g)	3	Tel raf	180-200	40-50
Bütün Balık (örn. Dorade) (300-1000 g) Her iki yanında 3-4 kesik ile ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Tel tepsi eklentisi + Evrensel (Derin) tepsi	240	15-20
Balık filetoları (500-1000 g) Her iki yanında 3-4 kesik ile ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Fırın tepsisi (Evrensel)	200	13-20
Dondurulmuş külbastı (350-1000 g) kıyma ve jambon, peynir veya mantar ile doldurulmuş ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Fırın tepsisi (Evrensel)	200	25-35
Külbastı ile birlikte kıyma, havuç, kırmızı pancar veya patates (350-1000 g) ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Fırın tepsisi (Evrensel)	200	20-30
Kumpir (ortadan kesilmiş patatesle) (500-1000 g)	3	Fırın tepsisi (Evrensel)	180-200	30-45
Dondurulmuş rosto, mantar dolgulu (500-1000 g) ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Fırın tepsisi (Evrensel)	180-200	40-50
Pandispanya (250-500 g)	2	Tel raf	160-180	20-30
Mermer Kek (500-1000 g)	2	Tel raf	170-190	40-50
Tepside Mayalı Ekmek, üzerine meyve ve tahıl serpilmiş (1000-1500 g)	2	Fırın tepsisi (Evrensel)	160-180	25-35
Çörek (500-800 g)	2	Tel raf	190-200	25-30



ALT ISITMA + ISI YAYIMI

Fırını Alttan ısıtma + Isı Yayımı modunda önceden ısıtmanızı öneririz.

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak.)
Dondurulmuş Elmalı Turta (350-700 g)	3	Tel raf	180-200	15-20
Puf böreği, içi dolgulu küçük tartlar (300-600 g) ÜZERİNE YUMURTA SARISI SÜRÜN, SOĞUK FIRINA KOYUN (ön ısıtma yapmadan)	3	Fırın tepsisi (Evrensel)	180-200	20-25
Soslu köfte (250-500 g) borcam kullanın	3	Tel raf	180-200	25-35
Küçük puf börekleri (500-1000 g) ÜZERİNE YUMURTA SARISI SÜRÜN	3	Fırın tepsisi (Evrensel)	180	15-23
Fırında kuru fasulye (250-500 g) borcam kullanın	3	Tel raf	180	22-30
İçli dolgulu tart (600-1000 g) ÜZERİNE YUMURTA SARISI SÜRÜN	3	Fırın tepsisi (Evrensel)	180-200	20-30
Ev Yapımı Pizza (500-1000 g)	2	Fırın tepsisi (Evrensel)	200-220	15-25
Ev Yapımı Ekmek (700-900 g)	2	Tel raf	170-180	45-55



ISI YAYIMI

Fırını ısı yayımı modunda önceden ısıtmanızı öneririz.

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak.)
Kuzu kaburga (350-700 g), ÜZERİNE YAĞ SÜRÜN VE BAHAİRAT EKLEYİN	3	Tel tepsisi eklentisi + Evrensel (Derin) tepsisi	190-200	40-50
Fırında Muz (3-5 adet), üstten bıçakla kesin, 10-15 g çikolata ve 5-10 g ceviz parçası ekleyin, üzerine şekerli su dökün, alüminyum folyoya sarın.	3	Tel raf	220-240	15-25
Fırında elma bir porsiyonda, her biri 150-200 g'lık 5-8 parça Göbeğini çıkarın, kuru üzüm ekleyin ve karıştırın. Borcam kullanın.	3	Tel raf	200-220	15-25
Kıymalı külbastı (300-600 g) ÜZERİNE YAĞ GEZDİRİN	3	Fırın tepsisi (Evrensel)	190-200	18-25
Doldurulmuş Kıymalı Rostu ,Rus tarzı' (500-1000 g) ÜZERİNE YAĞ SÜRÜN	3	Fırın tepsisi (Evrensel)	180-200	50-65
Dondurulmuş Kroket (500-1000 g)	2	Fırın tepsisi (Evrensel)	180-200	25-35
Dondurulmuş Elma Dilimli Patates (300-700 g)	2	Fırın tepsisi (Evrensel)	180-200	20-30
Dondurulmuş Pizza (300-1000 g)	2	Tel raf	200-220	15-25
Elmalı ve Bademli Kek (500-1000 g)	2	Tel raf	170-190	35-45
Taze Kruvasan (200-400 g) (hazır hamur)	3	Tel raf	180-200	15-25



ÜSTTEN ISITMA + ISI YAYIMI

Fırını Üstten Isıtma + Isı Yayımı modunda önceden ısıtmanızı öneririz.

Gıda unsuru	Raf seviyesi	Aksesuar	Sıcaklık (°C)	Süre (dak.)
Bütün tavuk (800-1300 g) ÜZERİNE YAĞ SÜRÜN VE BAHARAT EKLEYİN Göğüs kısmı alta gelecek şekilde yerleştirin ve pişirme süresinin yarsına gelindiğinde döndürün.	2	Tel tepsi eklentisi + Evrensel (Derin) tepsi	190 - 220	45-65
Et veya balık bifteği (400-800 g) ÜZERİNE YAĞ GEZDIRİN, TUZ VE BİBER EKLEYİN	3	Tel tepsi eklentisi + Evrensel (Derin) tepsi	180-200	15-35
Tavuk Parçaları (500-1000 g) ÜZERİNE YAĞ VE BAHARAT SÜRÜN	4	Tel tepsi eklentisi + Evrensel (Derin) tepsi	200-220	25-35
Balık Rostu (500-1000 g) borcam kullanın ÜZERİNE YAĞ SÜRÜN	2	Tel raf	180-200	30-40
Rozbif (800-1200 g) ÜZERİNE YAĞ VE BAHARAT SÜRÜN	2	Tel tepsi eklentisi + Evrensel (Derin) tepsi 1 bardak su ekleyin	200-220	45-60
Ördek Göğüs (300-500 g)	4	Tel tepsi eklentisi + Evrensel (Derin) tepsi 1 bardak su ekleyin	180-200	25-35

İKİLİ MOD



İkili modu kullanarak, fırınınızda aynı anda iki farklı gıda unsuru pişirebilirsiniz. Üst ve alt bölmelerde yemek pişirirken, farklı sıcaklıklar, pişirme modları ve pişirme süreleri kullanabilirsiniz. Örneğin aynı anda bir yandan biftek ızgara yaparken diğer yandan da güveç yapabilirsiniz. Ayırıcıyı kullanarak, fırının alt kısmında güveç pişirirken, üst kısmında da biftek pişirebilirsiniz. Pişirmeye başlamadan önce, ayırıcıyı mutlaka 3. raf seviyesine yerleştirin.



Not: Yiyecekleri soğuk fırına koyun.

Öneri 1: Farklı sıcaklıklarda pişirme

Boşluk	Gıda unsuru	Raf seviyesi	Pişirme modu	Sıcaklık (°C)	Aksesuar	Süre (dak.)
ÜST	Dondurulmuş Pizza (300-400 g)	4	Isı yayımı	200-220	Tel raf	15-25
ALT	Mermer Kek (500-700 g)	1	Isı yayımı	160-180	Fırın Tepsisi (Evrensel)	50-60

Öneri 2: Farklı pişirme modlarında pişirme

Boşluk	Gıda unsuru	Raf seviyesi	Pişirme modu	Sıcaklık (°C)	Aksesuar	Süre (dak.)
ÜST	Tavuk Parçaları (400-600 g)	4	Üstten Isıtma + Isı yayımı	200-220	Evrensel tava + Tel tepsi eklentisi	25-35
ALT	Patates Güveci (500-1000 g)	1	Isı yayımı	160-180	Tel raf	30-40

TEST KAPLARI

EN 60350 Standardına göre

1. Pişirme

Önceden ısıtılmış fırına yönelik fırında pişirme önerileri

Tepsileri daima eğimli tarafları kapıya dönük olacak şekilde yerleştirin.

Gıda türü	Kap ve Notlar	Raf seviyesi	Piştirme modu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dak.)
Kurabiye	Fırın tepsi (Evrensel)	3	Geleneksel	150-170	20-30
		2	Isı yayımı	150-170	35-45
	Fırın tepsi (Evrensel) + Evrensel (Derin) tepsi	1+4	Isı yayımı	150-170	35-45
Küçük Kekler	Fırın tepsi (Evrensel)	3	Geleneksel	160-180	15-25
		2	Isı yayımı	150-170	30-35
	Fırın tepsi (Evrensel) + Evrensel (Derin) tepsi	1+4	Isı yayımı	150-170	30-40
Yağsız Pandispanya	Tel raf üzerinde yandan açılır kek tepsi (Koyu renkli, ø 26 cm)	2	Geleneksel	160-180	25-35
		2	Isı yayımı	150-170	35-45
Elmalı Mayalı Tepsi Keki	Fırın tepsi (Evrensel)	3	Geleneksel	150-170	65-75
		2	Isı yayımı	150-170	70-80
	Fırın tepsi (Evrensel) + Evrensel (Derin) tepsi	1+4	Isı yayımı	150-170	75-85
Elmalı Turta	Tel raf + 2 yandan açılır kek tepsi * (Koyu renkli, ø 20 cm)	1 Çaprazlama yerleştirilmiş	Konveksiyonel	170-190	70-90
	Fırın tepsi (Evrensel) + Tel raf + 2 yandan açılır kek tepsi ** (Koyu renkli, ø 20 cm)	1+3	Isı yayımı	170-190	80-100

* İki kek, ızgaraya arka solda ve ön sağda olacak şekilde yerleştirilir.

** İki kek, her biri merkezden diğerinin üzerinde olacak şekilde yerleştirilir.

2. Izgara

Boş fırını, Geniş Izgara işlevini kullanarak 5 dakika süresince önceden ısıtın.

Gıda türü	Kap ve Notlar	Raf seviyesi	Piştirme modu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dak.)
Franca Tostlar	Tel raf	5	Geniş Izgara	270 °C.	1. 1-2 2. 1-1½
Biftek Burgerler * (12 adet)	Tel tepsi eklentisi + Evrensel (Derin) tepsi (damlayan yağların birikmesi için)	4	Geniş Izgara	270 °C.	1. 14-16 2. 4-6

* **Biftek Burgerler:** Boş fırını, Geniş Izgara işlevini kullanarak 15 dakika süresince önceden ısıtın.

temizlik ve bakım

BUHARLA TEMİZLEME (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

Fırın kirli ise temizlenmelidir. Bu işlem için buharlı temizleme fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Bu işlem, fırının içini kolayca temizlemenize yardımcı olur.

1. Buharla temizleme fonksiyonunu kullanmadan önce, fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırının zeminine 400 ml su dökün ve fırın kapağını kapatın.
3. Mod seçiciyi  seçeneğine çevirin. Buharla temizleme fonksiyonunu seçtiğinizde, işlem birkaç saniye içinde başlar.
4. Ekranda sinyal yanıp sönmeye başladığında, buharla temizleme tamamlanmış demektir. Buharla temizleme işlemini sonlandırmak için mod seçiciyi 'Off (Kapalı)' duruma getirin.
5. Fırının içini yumuşak, temiz bir bezle silin ve fırının zemininde kalan suyu süngerle alın.



Buharla temizleme notları

- Buharla temizleme işlemi sona ermeden fırının kapağını açmanız gerekirse dikkatli olun; zemindeki su sıcaktır.
- Fırının içinde asla uzun süre (örneğin gece boyunca) artık su bırakmayın.
- Fırın ağır bir şekilde kirlenmişse, fırın soğuduktan sonra bu işlem tekrarlanabilir.
- Fırında kızartma veya ızgara gibi işlemlerden sonra ağır yağ kirliliğine maruz kaldıysa, fırın temizleme fonksiyonunu etkinleştirmeden önce inatçı kirleri deterjanla ovalamanız önerilir.
- Temizlikten sonra, emaye iç yüzeyin tam olarak kuruması için, kapağı 15 ° aralık bırakın.

KATALİTİK EMAYE YÜZEY (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

Çıkarılabilir kapak muhafazası koyu gri katalitik emaye kaplıdır. Bu parçaya bitkisel veya hayvansal yağ sürülerek ısı yayımlı ısıtma sırasında hava dolaşımı ile tüm kaba yayılması sağlanabilir. Bu artiklar 200 °C ve üstü fırın sıcaklıklarında yanar.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırının tüm iç yüzeylerini temizledikten sonra, fırını ısı yayımında 250 °C'ye ayarlayın.

ELLE TEMİZLEME

 **DİKKAT:** Temizliğe başlamadan önce fırın ve aksesuarların soğumuş olduğundan emin olun. Aşındırıcı temizlik maddeleri, sert fırçalar, ovalama amaçlı bulaşık süngerleri veya bezleri, çelik yünü, bıçak veya diğer aşındırıcı malzemeler kullanmayın.

Fırının İçi

- Fırının içini temizlemek için temiz bir bez, hafif bir temizlik maddesi veya ılık sabunlu su kullanın.
- Kapak contasını elle temizlemeyin.
- Fırının emaye yüzeylerine hasar gelmemesi için geleneksel fırın temizleme malzemeleri kullanın.
- İnatçı lekeleri çıkartmak için özel bir temizlik malzemesi kullanın.

Fırının Dışı

Fırının kapak, tutacak ve ekran gibi dış öğelerini temizlemek için temiz bir bez ve hafif bir temizlik maddesi veya ılık sabunlu su kullanın ve kağıt mutfak havlusu veya kuru bir kumaş havlu ile kurulayın.

Fırından yükselen sıcak hava sebebiyle özellikle tutacak ve tuşlarda gres ve kir birikebilir; bu yüzden fırını kullandıktan sonra lütfen tutacağı ve tuşları temizleyin.

Aksesuarlar

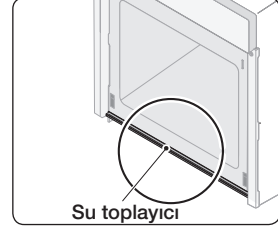
Her kullanımdan sonra aksesuarı yıkayın ve mutfak havlusu ile temizleyin. Gerekirse daha kolay temizlenmesi için 30 dakika kadar ılık sabunlu suda tutun.

SU TOPLAYICININ TEMİZLENMESİ

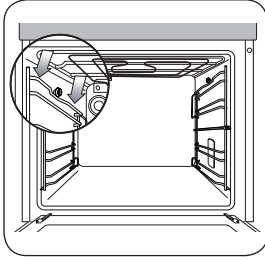
Su toplayıcının işlevi, fırın yüksek nem içerikli yiyeceklerle çalıştırıldığında biriken suyu toplamaktır. Su toplayıcı üzerine yemek artıkları birikebilir. Temizlik yapılmazsa ankastre dolap zarar görebilir. Yemek pişirdikten sonra dolabınızı korumak için su toplayıcıyı temizleyin.



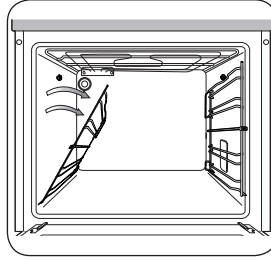
UYARI: Pişirme işleminden sonra su toplayıcıda sızıntıyla karşılaşırsanız, lütfen hizmet merkezimizle iletişime geçin.



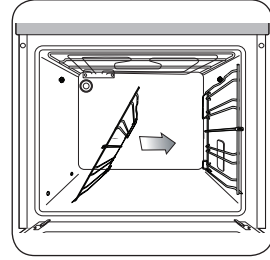
YAN RAYLARIN ÇIKARILMASI (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)



1. Yan rayın üst bölümünün orta kısmına basın.



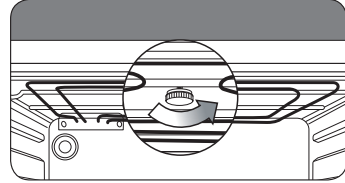
2. Yan rayı yaklaşık 45° döndürün.



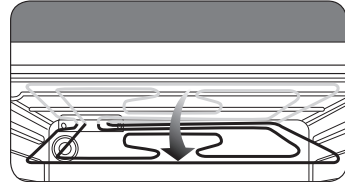
3. Yan rayı, alt iki delikten çekin ve çıkarın.

TAVANIN TEMİZLENMESİ (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

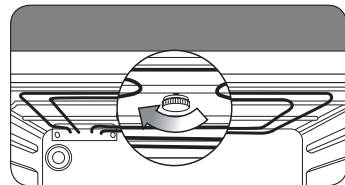
1. Izgara ısıtıcıyı aşağı bırakarak fırın tavanını kolaylıkla temizleyebilirsiniz. Izgara ısıtıcıyı tutarken, yuvarlak somunu saatin aksi yönde çevirerek çıkarın.



2. Izgara ısıtıcının ön tarafı aşağı doğru eğilir ve ızgara ısıtıcı fırından çıkarılamaz. Izgara ısıtıcıyı aşağı doğru bastırmayın; aksi takdirde zarar görebilir.



3. Temizlik bittiğinde ızgara ısıtıcıyı eski konumuna kaldırın ve yuvarlak somunu saat yönünde çevirerek sıkın



SORUN GİDERME

SORUN	ÇÖZÜM
Fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?	- Fırın açık duruma getirilmemiş olabilir. Cihazı açın. - Gerekli ayarların uygulanıp uygulanmadığını kontrol edin. - Ev sigortası atmış veya bir devre kesici trip yapmış olabilir. Sigortaları açın/değiştirin veya devreyi sıfırlayın. Bu durum tekrarlanırsa, uzman bir elektrik teknisyeni çağırın.
Fırın fonksiyonu ve sıcaklığını ayarlamama rağmen fırın ısınmazsa ne yapmalıyım?	- Fırında pişirme işlemi devam ederken kapağı açık bırakmayın. - Kapağı açık bırakırsanız iç elektrik bağlantılarında sorunlar olabilir. Yerel servis merkezinizle temasa geçin.
Fırının ışığı yanmazsa ne yapmalıyım?	- Fırının lambası arızalanmış olabilir. Fırın ampulünü değiştirin. - Fırın ampulü değiştirilmesine rağmen lamba çalışmamayı sürdürürse yerel servis merkezini arayın.
Fırın kapatıldıktan sonra soğutma fanı çalışmaya devam ederse ne yapmalıyım?	Soğutma fanı, kullanımdan sonra fırın soğuyana kadar çalışmayı sürdürerek fırının ısıdan korur. Fırın soğumasına rağmen soğutma fanı çalışmaya devam ederse yerel servis merkezini arayın.
Hiçbir tuş çalışmazsa ne yapmalıyım?	Çocuk kilidi fonksiyonunun etkin olup olmadığını kontrol edin. Çocuk kilidi etkin değilse yerel servis merkezini arayın.

BİLGİ KODLARI

Tüm bilgi kodları fırının arızasından kaynaklanmaz. Lütfen öncelikle aşağıdaki bölüme bakın; eğer buradaki çözümleri uygulamanıza rağmen bilgi kodları yine de gözüküyorsa, lütfen yerel SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezini arayın.

KOD	SORUN	ÇÖZÜM
5-01	Güvenli Kapatma Fırın uzun süre belirlenen sıcaklıkta çalışmayı sürdürmüştür. 105 °C altı 16 saat 105 °C ila 240 °C 8 saat 245 °C ila Maksimum sıcaklık 4 saat	Fırını kapatın ve içindeki yiyeceği çıkarın. Tekrar kullanmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Bu durum fırında bir arıza olduğu anlamına gelmediğinden, fırını kapatıp soğuttuktan sonra tekrar kullanabilirsiniz.
5E	Tuş Hatası Bu durum, bir tuş uzun süre basılı tutulduğunda ortaya çıkar.	Düğmeleri temizleyin ve düğmeleri çevreleyen yüzeyde su olup olmadığını kontrol edin. Fırını kapatın ve tekrar ayarlamayı deneyin. Yeniden meydana gelirse, yerel SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezini arayın.
-dE-	Ayırıcı yanlış kullanılmaktadır.	Ayırıcıyı üst, alt ve ikili mod için kullanın. Tekli modda ayırıcıyı çıkarın. Ayırıcıyı doğru şekilde kullanmanıza rağmen bu sorunla karşılaşıyorsanız, yerel SAMSUNG Müşteri Hizmetleri Merkezini arayın.
E-**-1)	Güvenlik Hatası Fırındaki bir hata, ürünün performansının düşmesine ve güvenlik sorunlarına yol açabilir.	Ürünü kullanmayı derhal bırakın ve fırını kapatın. Yerel SAMSUNG merkezinizle temasa geçin.

1) ** tüm rakamlar anlamına gelir.

tüketicinin seçimlik hakları

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- a. Sözleşmeden dönme,
- b. Satış bedelinden indirim isteme,
- c. Ücretsiz onarılmasını isteme,
- ç. Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; **tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edebilir.

Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

Satıcı tarafından **Garanti Belgesinin** verilmemesi durumunda, tüketici **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne** başvurabilir. Tüketici, çıkabilecek uyuşmazlıklarda şikayet ve itirazları konusundaki başvuruları yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

“6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun’un 18. maddesine göre tüketici taksitle satın aldığı malı cayma süresi içerisinde ancak olağan bir gözden geçirme şeklinde kullanabilecektir. Satın alınan mal olağan bir gözden geçirme dışında kullanılmış ise tüketici cayma hakkını kullanamayacaktır”

notlar

notlar

notlar

Ürünün kullanım ömrü : 10 yıldır.



Üretici:

Thai Samsung Electronics Co.,Ltd.
313 Moo 1 Sukhaphiban 8 Rd. Sriracha Industry Park
T. Bung A. Sriracha Chonburi Thailand 20230.
TEL : +66 (0) 38-320-777
FAX : +66 (0) 38-482-271



İTHALATÇI FIRMA

SAMSUNG

SAMSUNG Electronics İstanbul Pazarlama ve
Ticaret LTD.ŞTİ.Flatofis İstanbul İş Merkezi, Otakçılar Cad.Bina No:
78, Kat:3, No: B3, 34050, Eyyup, İstanbul /Türkiye
Tel: 0212 4670600, E-mail: hizmet@partner.samsung.com

LVD:

TUV SUD Product Service GmbH
Ridlerstrasse 65, D-80339 Munchen, GERMANY
TEL : (+49) 89 50 08 40

EMC:

Nemko AS
Gaustadalleen 30, N-0373 Oslo, Norway
TEL : (+47) 22 96 03 30

SORULAR VE YORUMLAR

ÜLKE	AŞAĞIDAKİ TELEFON NUMARALARIMIZI ARAYIN	VEYA WEB SAYFAMIZI ZİYARET EDİN
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	www.samsung.com/eg/support
EGYPT	08000-726786 16580	
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	www.samsung.com/support
KENYA	0800 545 545	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DG68-00522U-02